



(11) (21) Patenttihakemus - Patentansökan

20002732

(51) Kv.lk.7 - Int.kl.7

## A23C 19/032

SUOMI – FINLAND (FI)

(22) Hakemispäivä - Ansökningsdag

13.12.2000

(24) Alkupäivä - Löpdag

13.12.2000

(41) Tullut julkiseksi - Blivit offentlig

14.06.2002

## PATENTTI- JA REKISTERIHALLITUS PATENT- OCH REGISTERSTYRELSEN

(71) Hakija - Sökande

1 •Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus, 31600 Jokioinen, SUOMI - FINLAND, (FI)

(/2) Keksijä - Uppfinnare

- 1 •Pahkala, Eero, Minkiö, Kiipu, 31600 Jokioinen, SUOMI FINLAND, (FI)
- 2 •Pihlanto-Leppälä, Anne, Intalantie 5, 31600 Jokioinen, SUOMI FINLAND, (FI)
- 3 •Ryhänen, Eeva-Liisa, Ylä-Fallin tie 10, 00690 Helsinki, SUOMI FINLAND, (FI)
- (74) Asiamies Ombud: Oy Jalo Ant-Wuorinen Ab Iso Roobertinkatu 4 - 6 A, 00120 Helsinki
- (54) Keksinnön nimitys Uppfinningens benämning

Menetelmä vahärasvaisen juuston valmistamiseksi Förfarande för framställning av en ost med låg fetthalt

(57) Tiivistelmä - Sammandrag

Keksintö koskee juustonvalmistustekniikkaa ja liittyy menetelmään uudentyyppisen kypsytetyn puolikovan juuston valmistamiseksi, jonka rasvapitoisuus on alhainen ja jolla on bioaktiivisia ominaisuuksia.

Uppfinningen avser ostberedningsteknik och hänför sig till ett förfarande för att bereda en mognad, halvhård ost av ny typ, med låg fetthalt och bioaktiva egenskaper.